

**Cube**

RESTAURANT



2021

MENÜVORSCHLÄGE  
DINNER



## CUBE'S CLASSIC MENÜ 1

GANZJÄHRIG BUCHBAR

**3-GANG MENÜ 65,90 EURO**  
Suppe | Hauptgang | Dessert

**4-GANG MENÜ 75,90 EURO**  
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

LACHSCARPACCIO Aufpreis 4,00 € statt Suppe  
Wildkräuter | Limettenvinaigrette | Lachskaviar

\*

THAI SUPPE  
Kokosmilch | Zitronengras | Shiitake Pilze

\*

FILET MIGNON 180 G  
In Thymian geschmorte Paprika | Kartoffelgratin | Kräuterbutter

\*

CRÈME BRÛLLÉE VON DER TONKABOHNEN  
Kirschsorbet | Minze

## CUBE'S CLASSIC MENÜ 2

GANZJÄHRIG BUCHBAR

**3-GANG MENÜ 62,90 EURO**  
Suppe | Hauptgang | Dessert

**4-GANG MENÜ 72,90 EURO**  
Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

**5-GANG MENÜ 85,90 EURO**  
Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

LAUWARMER ZIEGENKÄSE Aufpreis 4,00 € statt Suppe  
Speckmantel | Tomatenchutney

\*

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE  
Trüffelöl | Lauch | Sauerrahm

\*

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET Aufpreis 4,00 € statt Suppe  
Blattspinat | Kirschtomaten | Safransauce

\*

KALBSRÜCKEN  
Süßkartoffelcrème | grüner Spargel | dunkle Jus

\*

NEW YORK CHEESECAKE  
Himbeergel | Mandelcrumble | Himbeersorbet

## ALTERNATIVER FISCH HAUPTGANG

GANZJÄHRIG BUCHBAR

WOLFSBARSCH  
Lauchrisotto | Limettenvelouté



## **VEGANES MENÜ** **GANZJÄHRIG BUCHBAR**

### **3-GANG MENÜ 50,90 EURO**

Suppe | Hauptgang | Dessert

### **4-GANG MENÜ 62,90 EURO**

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

#### **VORSPEISEN**

ZUCCHINI CARPACCIO Aufpreis 2,00 €

Limette | Olivenöl | Kräuter  
(vegan, gluten- und laktosefrei)

\*

THAI SUPPE VEGAN

Kokosmilch | Zitronengras | Shiitake Pilze  
(vegan, gluten- und laktosefrei)

#### **HAUPTGÄNGE**

THAI GEMÜSECURRY (VEGAN)

Scharfes Gemüse – Kokos - Curry

Lotuswurzeln | grüner Spargel | Zuckerschoten | Koriander | Duftreis  
(vegan, gluten- und laktosefrei)

\*

SPINAT-TROFIE

Mascarponecrème | Röstpinienkerne | Pecorino  
(vegetarisch)

\*

THAI PASTA

Röhrennudeln | asiatische Currysauce | Zwiebeln | Ingwer  
Shiitake Pilze | Zitronengras | Kokosmilch  
(vegetarisch)

wahlweise auch mit gebratenem Hühnchen möglich Aufpreis 2,00 €

#### **DESSERT**

SORBET VARIATION

(vegan, gluten- und laktosefrei)



## FRÜHLINGS MENÜ

25.02.2021 - 05.06.2021

### 3-GANG MENÜ 62,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

### 4-GANG MENÜ 72,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

ZUCCHINI CARPACCIO Aufpreis 4,00 € statt Suppe

Ziegenfrischkäse | Frühlingskräuter | Limonendressing

\*

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE

Rosa Pfeffer | Sauerrahm

\*

ROSA KALBSRÜCKEN

Chorizo-Kartoffelstampf | wilder Brokkoli | Thymianjus

\*

SCHOKOLADEN GANACHE

Getrocknete Himbeeren | Himbeersorbet | weiße Schokoladensauce

## SOMMER MENÜ

06.06.2021 - 11.09.2021

### 3-GANG MENÜ 62,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

### 4-GANG MENÜ 72,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

CREMIGE BURRATA Aufpreis 4,00 € statt Suppe

Tomaten-Mangosalat | Macadamia-Crumble

\*

YELLOW GAZPACHO

Kalte gelbe Gemüsesuppe | Kräuter | Chiliöl

\*

IBP RUMPSTEAK 200 G

Karottencrème | geräucherter Kartoffelstampf | Pfefferjus

\*

VARIATION VON DER ERDBEERE

Sorbet | Mousse | Pesto | Knuspermüsli



## HERBST MENÜ

12.09.2021 – 20.11.2021

### 3-GANG MENÜ 62,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

### 4-GANG MENÜ 72,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

DREIERLEI KÜRBIS Aufpreis 4,00 € statt Suppe

Lauwarm | gepickelt | knusprig

\*

KARTOFFELLAUCHSUPPE

Sauerrahm | Trüffel

\*

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET

Polenta | Pilzragout | Sauce Bénaise

\*

DULCEY PANNA COTTA

Mango | Mandelcrumble

## WINTER MENÜ

21.11.2021 – 25.02.2022

### 3-GANG MENÜ 62,90 EURO

Suppe | Hauptgang | Dessert

### 4-GANG MENÜ 72,90 EURO

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

ZWEIERLEI BETE Aufpreis 4,00 € statt Suppe

Rot & Gelb | Pistazien | grüner Apfel | Honig

\*

CREMIGE SELLERIESUPPE

Maronen

\*

GESCHMORTE HOCHRIPPE

Geräuchertes Kartoffelpüree | Babylauch | Jus

\*

DUO VON DER SCHOKOLADE

Speckulatus | Zwetschgen | Zimt

# KONTAKT

## CUBE RESTAURANT

### POSTADRESSE

Cube Restaurant und o.T. Bar  
Kleiner Schlossplatz 1  
70173 Stuttgart

### TISCHRESERVIERUNGEN

Telefon Restaurant 0711 / 280 44 41  
Telefon o.T. Bar 0711 / 280 44 39  
Telefax 0711 / 280 44 42  
info@cube-restaurant.de

### EVENTBÜRO FÜR VERANSTALTUNGSANFRAGEN

Telefon 0711 / 55340 171  
restaurants@rauschenberger-gastro.de

## KUNSTMUSEUM STUTTGART

Astrid Eberlein  
Verwaltung  
Kleiner Schlossplatz 13  
70173 Stuttgart  
Telefon 0711 / 21 61 96 16  
astrid.eberlein@kunstmuseum-stuttgart.de

## ÖFFNUNGSZEITEN TÄGLICH

### CUBE RESTAURANT

Mittagessen 11:45 – 14:00 Uhr  
Kaffee & Kuchen 14:00 – 16:45 Uhr  
Abendessen 18:00 – 24:00 Uhr

### o.T. BAR LOUNGE

10:00 – 24:00 Uhr

## EIN HINWEIS

Reservierungen per E-Mail werden in der Regel innerhalb von 12 Stunden, längstens 24 Stunden beantwortet. Sollten Sie innerhalb 24 Stunden keine Bestätigung erhalten, hat uns Ihre Nachricht nicht erreicht. In diesem Fall bitten wir Sie, direkt in unserem Restaurant anzurufen.

Das Cube Restaurant gehört zur Rauschenberger Gastronomiegruppe. Mehr Informationen unter [www.cube-restaurant.de](http://www.cube-restaurant.de).



# Cube

RESTAURANT

Cube Restaurant und o.T. Bar  
Kleiner Schlossplatz 1  
70173 Stuttgart

Telefon: 0711 / 280 44 41

Fax: 0711 / 280 44 42

E-Mail: [info@cube-restaurant.de](mailto:info@cube-restaurant.de)

Internet: [www.cube-restaurant.de](http://www.cube-restaurant.de)

## ANFAHRT

Das Cube Restaurant befindet sich in Stuttgarts Mitte, direkt am Schloßplatz im Top Floor des Kunstmuseums Stuttgart. Haltestellen der S- und U-Bahnen sowie Busse in unmittelbarer Nähe. Parkmöglichkeiten finden Sie in der öffentlichen Tiefgarage der BW Bank.

**Cube** ... a Restaurant imagined by **Rauschenberger**.

